6/A

73e Année T. 146 N° 53 — 30 Décembre 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
3 JAN 1957

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : É. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 F

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

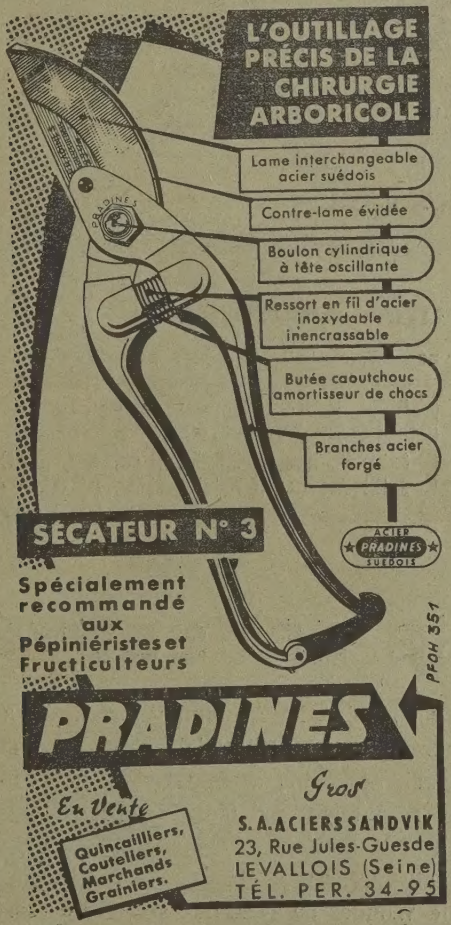
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »



PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) - Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

Elle est sauvée

Un vétérinaire, M. Armand Plâtre, a été surpris l'autre nuit par une panne d'électricité dans une étable alors qu'il prodiguait ses soins à une des meilleures vaches de la région, récemment primée. Le fermier possédait heureusement un boîtier Wonder à la lumière duquel le vétérinaire réussit à mener à bien son intervention. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

73me ANNÉE — N° 53 30 DÉCEMBRE 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La récolte, la gelée, l'arrachage. . . . 403

P. Renaud. — La culture de l'olivier en « basse tige libre ». 408

J. Branas et **G. Bernon**. — La carence de Bore dans les vignobles français *(suite et fin)*. 414

L. Bourdier. — Le Remembrement. 419

Questions diverses. — **P. Dellenbach** et **R. Lacombe**. — VIIIme Démonstration de Motoviticulture et d'équipement viticole. 423

Le mouvement des vins en novembre 1956. 428

Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La récolte, la gelée, l'arrachage

Les détails de l'utilisation de la récolte 1955, l'importance de la récolte 1956 et, finalement, les prévisions qui peuvent être actuellement établies au sujet de son écoulement, ont été communiqués par les services du Ministère des Finances au Conseil de l'Institut des vins de consommation courante au cours de ses séances du 20 décembre 1956 qui ont été successivement présidées par M. SICARD (Oran) puis par M. P. MARTIN (coopératives) alors que M. le Conseiller MASPETIOL votait dans une autre assemblée.

Le texte, signé de M. G. DUPRÉ au nom de la Direction générale des Impôts, ne s'écarte pas de la forme des rapports antérieurs qui constituent les seules statistiques auxquelles on puisse utilement faire appel dès que l'on aborde l'étude de la production et de la consommation du vin.

L'atmosphère dans laquelle se déroule cette cérémonie a quelque chose de presque religieux : le ronron des chiffres, les murmures étouffés, le papier que l'on tourne... Elle est faite de curiosité,

non de cette curiosité inquiète que fait naître l'inconnu, mais de celle qu'apaise par avance la certitude que rien ne sera changé, que tout pourra continuer et qu'ainsi tout reste pour le mieux. Peu coutumière de propositions révolutionnaires, la Direction générale des Impôts réussit incontestablement tous les ans à rassurer, pour ainsi dire par définition, l'opinion générale qui est très conservatrice ; accordons-lui, en plus, un certain savoir-faire quand elle se met à pratiquer le « suspense ». Et venons-en aux chiffres.

LA RECOLTE 1956

Avec *50.451.000 hl.* la récolte métropolitaine est inférieure à la moyenne de près de 7.000.000 d'hectolitres.

Moins important que celui auquel a cru devoir faire allusion M. le Ministre de l'Agriculture, correspondant à peu près aux prévisions faites ici, ce déficit est l'effet de plusieurs causes agissant contradictoirement : les froids de février 1956 et l'arrachage volontaire ont vu, en effet, leurs conséquences compensées partiellement, par les rendements élevés des vignes respectées par la gelée.

C'est dans l'Hérault où la récolte totale est relativement élevée, que l'on saisit le mieux cette compensation ; certaines communes enregistrent un déficit important :

	1955	1956
Mauguio.....	142.800 hl	40.900 hl
Prades.....	19.000 hl	1.500 hl

Par contre, l'arrondissement de Béziers a eu, dans son ensemble, une récolte très élevée. En définitive, bien que l'Hérault ne figure pas parmi les départements déficitaires la situation des sinistrés reste très critique.

La Gironde, avec un déficit de 3.275.000 hl, égal à 60 p. 100 de la récolte déclarée en 1955, est probablement celui des départements les plus touchés dont le sinistre présente une portée générale. En effet, cette situation particulière du Bordelais qui est un centre commercial actif à partir duquel s'effectuent de nombreuses expéditions directes, a eu pour conséquence une augmentation du prix des vins vieux et de celui des vins blancs en général, cette dernière s'étendant aux vins blancs récoltés bien loin de la Gironde, dans le Gers et dans l'Hérault par exemple.

L'« interdépendance » économique des régions viticoles métropolitaines, que l'on peut aussi considérer comme une compétition, ne saurait trouver un meilleur témoignage ; mais l'organisation de la production viticole française pourrait bien se proposer un autre idéal que celui qui fait de la ruine d'autrui la condition presque nécessaire de la prospérité de chacun.

Le froid de l'hiver dernier est donc venu, fort opportunément peut-être, au secours de l'arrachage volontaire. Bien que les superfices déclarées « en production » accusent un recul de 38.326 hectares, M. DUPRÉ croit devoir exposer prudemment qu'il est encore trop tôt pour apprécier les effets de l'arrachage car il est impossible de faire la part qui lui revient dans cette diminution, « la superficie des vignes dont la production a été anéantie par le gel y étant indéniablement comprise ».

Dans le compte rendu qui a été fait à ce sujet, l'I.V.C.C. donne, au 30 novembre ou au 15 décembre 1956, la situation de ces opérations d'arrachage volontaire :

Demandes d'arrachage (15 déc.).	96.900 ha
Demandes « expertisées » (15 déc.). . . .	79.700 ha
Arrachages indemnisés (30 nov.).	22.000 ha
Droits indemnisés (30 nov.).	9.900 ha
Montant des indemnités (30 nov).	7.612.000.000 fr.

On peut, à bon droit sans doute, admettre que ces 22.000 hectares ne figurent plus dans les déclarations de récolte de 1956 ; ce que l'on ne connaît pas, par contre, c'est l'influence de cette disparition sur le volume de la récolte, c'est-à-dire, finalement, son incidence financière. Dans la ventilation qui en a été donnée, l'I.V.C.C. se borne, en effet, à produire les détails suivants :

V. vinifera et hybrides.	20.000 ha
Cépages interdits.	378 ha
Vignes jeunes ou incultes (o).	536 ha
Pieds-mères.	16 ha
Droits.	9.962 ha
Arrachage total.	1.351 ha

Les droits de replantation, les pieds-mères, les vignes jeunes ou incultes ne produisant pas de vin (il était bien inutile de dépenser plus d'un milliard pour les faire disparaître) 6,5 milliards ont indemnisé l'arrachage volontaire d'environ 22.000 hectares en production.

Il est difficile de se faire une idée du volume ainsi disparu, même en tenant compte de l'indemnité moyenne (270.000 fr.) dans le calcul de laquelle il intervient des éléments qui n'ont rien à voir avec le rendement ; on peut tenter de l'évaluer en fonction du rendement moyen en 1956 à 38 × 22.000 = 836.000 hl. La distillation de ces 836.000 hl aurait donné environ 80.000 hl d'alcool pur et aurait coûté approximativement 1 milliard au budget.

Le rendement financier de l'opération ne serait donc pas absolument mauvais si l'on avait quelque certitude sur la solidité des données sur lesquelles repose le calcul précédent. Malheureusement rien ne vient donner cette certitude ; au contraire.

Le rendement moyen des vignes arrachées n'est pas connu ; aux inquiétudes que fait inévitablement naître cette indétermination s'ajoutent celles que l'on ne peut manquer d'éprouver au sujet du report sur les vignes conservées, par un exploitant des soins que recevaient les vignes détruites et d'une partie de la récolte de celles-ci.

Or, il suffit que les dépenses exigées par la distillation des vins récoltés sur les vignes arrachées contre 7,5 milliards d'indemnités ne dépassent pas 500 millions pour que le Budget ne trouve aucun avantage dans l'opération et que, compte tenu de la valeur de cession de l'alcool, le solde de l'opération ne soit pas bénéficiaire. Un calcul précis devrait tenter les responsables de l'opération car il est clair qu'au-dessous d'un rendement moyen relativement élevé de l'ensemble des vignes arrachées l'opération aboutit à une perte pour le Budget : il n'est pas du tout certain que ce rendement soit atteint.

Les gens ne semblent pas curieux de ces choses et, après tout, on les comprend. Mais si l'arrachage volontaire n'est pas bénéficiaire pour le budget de la nation et s'il exige de celle-ci des sacrifices, peut-on espérer qu'il exerce une influence favorable à la production elle-même et à la consommation du vin ?

Rien, hélas, ne vient déclencher un quelconque optimisme. On sait que les conditions de calcul de l'indemnité ont été établies avec l'intention d'encourager la disparition des vignes très productives et de celles qui ne donnent que du mauvais vin. Malheureusement, parce que les barèmes ne comportent que des éventails insuffisamment ouverts et d'autre part, en raison de l'intervention des éléments de calcul de l'indemnité étrangers au rendement, cet objectif n'est vraisemblablement pas atteint.

On peut regretter qu'aucun renseignement ne soit donné sur les cépages — mal classés mais classés — et les sols des vignes arrachées. Seuls les cépages interdits sont donnés à part : 378 hectares auraient été détruits. C'est bien peu quand on sait par ailleurs que la récolte déclarée de ces variétés s'élevant à 400.000 hl la superficie qu'ils occupent ne saurait être inférieure à 80.000 hectares.

Les cépages « interdits » ont la vie dure. Comme il est écrit sur un buvard, ils doivent disparaître **avant** le 1er décembre 1956 ; mais les arguments par lesquels on entend faire respecter cette échéance ont quelque chose d'inattendu.

Il est prématuré, certes, comme l'écrit justement M. Dupré, de chercher à apprécier exactement les résultats de l'arrachage volontaire. Mais il y a lieu de constater, cependant, que ceux qui se demandent si les sacrifices financiers exigés de la nation n'ont pas été vains, ne voient pas disparaître tous les motifs d'inquiétude. Il est donc pressant que les services de l'I.V.C.C. démontrent que ces craintes sont excessives ; je crois même que c'est indispensable parce que c'est tout simplement honnête.

— • —

La récolte de l'Algérie, s'est élevée à 18.424.000 hectolitres : les événements politiques et militaires n'ont exercé aucune influence notable sur les rendements.

La récolte française atteint donc 68.875,000 hl en 1956.

Si **le stock commercial** de 13.940.000 hl (12.352.000 + 1.588.000) peut ne pas justifier de commentaires, le **stock à la propriété** au 1er septembre dernier atteint le niveau élevé de 20.121.000 hl (17.338.000 + 2.783.000). Aux motifs qui ont été avancés ailleurs, surévaluation volontaire, conservation dans les exploitations affectées par la gelée, retard des vendanges, notamment) il faut ajouter l'insuffisance de la distillation et l'optimisme dans l'appréciation des postes d'écoulement de la récolte précédente car, si le vin est encore en chai le 31 août, c'est bien parce qu'il n'a été ni consommé ni utilisé autrement.

Les ressources totales atteignent 102.936.000 hl.

Elles dépassent les besoins d'autant plus qu'elles doivent être augmentées des **importations** lesquelles se sont élevées, au cours de la campagne précédente à 1. 838.500 hl dont 760.000 hl de Tunisie et 1.033.000 hl du Maroc.

D'une manière générale, les disponibilités comparées de la campagne en cours et de celle qui précède sont données dans le tableau suivant :

	en milliers d'hl	
	1955 - 56	1956 - 57
Stock à la propriété :		
Métropole	15.356	17.338
Algérie	3.818	2.783
Stock du commerce :		
Métropole	11.284	12.352
Algérie	2.206	1.588
Récolte :		
Métropole	60.068	50.451
Algérie	14.398	18.424
Totaux	107.130	102.936

Les importations étant supposées constantes, les disponibilités de la campagne 1956 - 57 sont en recul de 4.300.000 hl environ sur celles de la précédente.

J. Branas

Oléiculture nouvelle

La culture de l'olivier en « basse tige libre »

INTRODUCTION

Aperçu sur l'aspect actuel de la culture

Les dégâts particulièrement graves qu'ont occasionnés dans la plupart des olivettes de France les froids exceptionnels de février dernier, posent d'une façon brutale *le Problème de la culture de l'olivier en France.*

Sans être taxé d'exagération, on peut dire que pour beaucoup de nos compatriotes l'olivier ne semble plus guère avoir, en France, qu'une valeur de Symbole : Souvenir du passé, Test géographique, Elément du Folklore chanté par les poètes régionaux, Figurant de « couleur locale » dans les peintures, les cartes postales, les films sur la Provence et le Languedoc. Pour les habitants des régions nordiques, froides et humides, il rappelle de belles vacances sous un climat ensoleillé. Le « Midi » ne perdrait-il pas « un des joyaux de sa parure » si l'olivier venait à disparaître de ses collines.

Certains « oléiculteurs » accordent, sans aucun doute, une valeur non négligeable à cet aspect du « premier des arbres » puisqu'ils l'ont invoqué dans leur demande de secours après la période froide de février dernier. Mais j'imagine qu'ils auraient dû alors se faire appuyer par beaucoup d'autres groupements professionnels ; tels que, par exemple, les Hôteliers de la Côte d'Azur qui, certainement, tirent plus parti à ce point de vue de l' « arbre de Minerve » que les oléiculteurs aux mains calleuses.

Quoiqu'il en soit, en technicien de l'agriculture, nous n'envisagerons ici que le problème de la culture dans un intérêt agronomique.

Dans les siècles passés, l'olivier a sans nul doute joué un rôle de premier plan dans les campagnes méridionales. C'était l'époque où les diverses provinces devaient en grande partie se suffire à elles-mêmes. Il était, pour les régions chaudes et sèches, un arbre précieux il donnait des fruits qui, consommés verts ou mûrs, servaient de hors-d'œuvre ou acccompagnaient la viande qu'ils remplaçaient même dans les familles pauvres. Par pressurage on en obtenait de l'huile, la seule matière grasse utilisée alors dans ces milieux. Il procurait également du bois de chauffage d'autant plus estimé que les forêts sont rares dans le Midi et un aliment de grande valeur (les chutes de taille)

pour les quelques chèvres et lapins qui constituaient tout le bétail producteur de lait et de viande de l'exploitation.

Par suite de circonstances bien différentes les unes des autres, par exemple : développement des moyens de transports et phylloxera, le siècle dernier notamment lui fut funeste. En même temps que d'autres cultures d'ailleurs il abandonna à la vigne tous les terrains tant soit peu fertiles, et ce dans beaucoup de communes.

Actuellement, pour diverses raisons : physiologiques, agrologiques, économiques, notamment, sa culture se présente en France sous les deux aspects *extensifs* et *intensifs*.

Oléiculture extensive :

Elle a essentiellement pour bases : l'exploitation de terres qui ne peuvent, en aucune façon, convenir à une autre culture, et l'utilisation d'une main-d'œuvre à ses moments perdus.

Les divers produits du verger : olives vertes, olives noires, bois de chauffage, aliment pour bétail, mais dont le plus important est presque toujours l'huile, ne sont le plus souvent utilisés que dans le cadre de l'exploitation. Leur vente n'est souvent utilisés qu'exceptionnellement il s'agit alors surtout de l'huile, parfois des olives vertes lorsque par suite de leur qualité et de leur grosseur suffisante elles sont recherchées du commerce.

Les récoltes trop faibles, (elles sont nombreuses) restent souvent sur les arbres. Il en est de même, parfois tout au moins partiellement, de celles qui sont très abondantes par suite de l'insuffisance de main-d'œuvre et de la dépréciation des produits due à cette abondance même.

On conçoit aisément que dans de telles conditions les travaux du sol laissent toujours à désirer, les fumures particulièrement rares, les traitements anti-parasitaires jamais effectuées, la taille très irrégulièrement pratiquée. La question des variétés cultivées est généralement considérée sans grande importance puisqu'on n'en tient pas compte dans le travail en commun des fruits pour l'extraction de l'huile. Celle-ci est en effet attribuée aux récoltants uniquement en fonction du poids des fruits apportés au moulin. Ce mode d'exploitation est celui de la plus grande partie de notre verger oléicole.

Oléiculture intensive :

Dans quelques régions la culture de l'olivier peut être mise en comparaison (et parfois à son avantage) avec celle des autres espèces fruitières. Elles intervient alors au même titre que les autres productions agricoles dans le financement des exploitations dont elle peut constituer de 30 à 50 % des revenus. Dans quelques régions mêmes il n'y a pas d'autres ressources.

Le seul produit recherché est l'olive verte ou noire pour la consommation. Vont à l'huilerie seuls les fruits petits ou parasités. Les producteurs sont le plus souvent groupés en coopératives mais certains traitent et commercialisent eux-mêmes leurs récoltes.

Les quelques chiffres suivants donnés uniquement à titre indicitif montrent l'avantage de la production d'olive de table sur celle d'olives d'huilerie, l'avantage de la coopérative de traitement sur la vente des fruits à des confiseurs professionnels :

Valeur approximative de kilogramme d'olives aux différents stades de commercialisation possible de la variété « Picholine » en 1953 dans le Languedoc, année de production très abondante avec, par suite de bonnes conditions climatiques, des fruits gros et sains.

— à la récolte en vert, sur les marchés locaux ou à la propriété, par toutes quantités : 50 - 80 fr. ;

— les mêmes fruits après préparation : 100 - 110 fr. (par 100 kg) ;

— à la récolte à maturité, pour l'huilerie, chez le producteur par toutes quantités : 40 - 45 fr. ;

— huile d'olive chez le producteur (par toutes quantités) 225 fr. le litre, ce qui met l'olive à 45 fr. le kg au plus.

Pour pouvoir comparer aussi exactement que possible ces diverses valeurs, il faudrait évidemment tenir compte d'autres données : frais de récolte, frais de traitement, variation du poids des fruits suivant les manipulations etc... Ils jouent tous en faveur de la production en coopérative.

Autres modes d'exploitation :

Entre ces deux modes de culture qui se conçoivent aussi bien l'un que l'autre à l'échelle de la production, nous en connaissons d'autres beaucoup moins compréhensibles. C'est le cas des deux modes suivants :

1° Culture assez soignée avec production de fruits de table destinés surtout à l'huilerie.

Olivettes à sol suffisamment fertile, travaillé convenablement au cheval ou au tracteur, aux arbres régulièrement taillés mais très rarement fumés et ne recevant aucun traitement antiparasitaire.

Les fruits, quoique appartenant à une variété de table, vont pour la plupart à l'huilerie car par suite du manque de fumure surtout ils ne sont généralement pas assez gros pour être acceptés en confiserie. Ce n'est qu'à la suite de conditions naturelles favorables à leur développement qu'ils sont vendus, en partie tout au moins, à des confiseurs professionnels.

Compte tenu des diverses valeurs indiquées ci-dessus il paraît bien certain que la création d'une coopérative de confiserie d'olives permettrait aux oléiculteurs de ces régions de tirer plus

de profit de leurs fruits. Ils pourraient alors facilement augmenter leurs récoltes en quantité et qualité en consacrant des crédits plus importants (ce qui leur sera alors possible) aux chapitres les plus déficients de leur culture : Fumure et Traitements antiparasitaires.

2° Culture assez soignée avec production de fruits d'huilerie. Olivettes au sol suffisamment fertile, travaillé convenablement au cheval ou au tracteur ; aux arbres régulièrement taillés mais très rarement fumés et ne recevant aucun traitement parasitaire, variété d'huilerie.

Les fruits de par leur nature ne peuvent aller qu'à la production de l'huile.

Or, depuis de très nombreuses années, la culture de l'olivier en France, en vue de la production de fruits destinés uniquement à l'huilerie, ne laisse aucun bénéfice. Il est inconcevable qu'on continue encore actuellement en France de cultiver des variétés d'huilerie là où on peut, et c'est le cas ici, produire des olives de table.

La transformation de ces vergers est facile par surgreffage. Elle seule peut permettre à ces oléiculteurs de profiter au mieux de leur capital oléicole.

L'amélioration, grâce à de meilleurs revenus des deux facteurs déficients de leur méthode culurale : Fumure et Traitements antiparasitaires, aura sans aucun doute une répercussion des plus favorables à la fois sur la qualité et l'importance des récoltes.

LA CULTURE DE L'OLIVIER

Comme il nous est souvent demandé, depuis février dernier, avis et conseils de toutes natures sur la culture de l'olivier, nous avons pensé qu'en traitant dans *Le Progrès agricole*, successivement la totalité des problèmes qui s'y rapportent et en nous plaçant strictement au point de vue du praticien nous pouvions mettre ainsi à la disposition de tous les agriculteurs une documentation dans laquelle ils trouveraient réponse à ce qui les intéresse.

Perspectives d'avenir :

Envisageons successivement à ce point de vue les deux modes généraux d'exploitation de l'olivier indiqués plus haut. Toutes les demandes en effet s'y rattachent bien que cela n'apparaisse pas d'une façon aussi nette que dans les trois correspondances suivantes reçues ces jours dernier.

Oléiculture extensive :

Carcassonne, le 7 novembre 1956.

J'ai un terrain inculte où rien ne pousse et j'ai pensé planter des oliviers à cet endroit. Mais comme j'ignore tout... »

Oléiculture intensive :

Sussargues, le 13 novembre 1956

« J'ai arraché une parcelle de vigne de 80 ares, j'envisage comme remplaçant de planter des oliviers. Je voudrais que vous me disiez si ce que j'envisage est favorable et rentable car ce n'est pas une culture d'amateur que je veux faire. »

Saint-Gilles, le 13 novembre 1956

Je possédais 1.500 oliviers « Picholine » qui ont été totalement anéantis par la gelée de février. Je désirerais replanter si possible cette année une partie de mes arbres car l'oléiculture était la branche la plus importante de mon exploitation agricole.

Oléiculture extensive :

Il n'est pas dans nos habitudes de jouer au prophète. Mais on ne voit pas dans l'état actuel des choses comment une telle agriculture, avec les bases que nous avons indiquées plus haut, peut être lucrative. C'est en France une exploitation périmée, une exploitation de misère ou de temps de guerre, à moins qu'on dispose d'une main-d'œuvre inoccupée. Mais même dans ce cas je me demande s'il n'y a pas d'autres moyens de la valoriser.

En tous cas, lorsqu'il s'agit d'une plantation en terrain « où rien ne vient », même si l'aide de l'Etat couvre à peu près tous les frais de plantation, l'opération ne peut finalement être que très déficitaire car cette intervention de l'Etat est temporaire.

Que peut, par ailleurs, donner une restauration de vieux arbres gelés dans un terrain pauvre, sec, qui a nourri pendant plusieurs siècles la même plante sans avoir depuis bien longtemps aucune fumure ? Certainement rien. La fumure de fond qu'il faudrait apporter pour obtenir une récolte régulière ne sera jamais remboursée.

Quels conseils de culture peut-on avancer ? Quelles dépenses peut-on envisager devant une telle perspective ?

Les oléiculteurs, dont les vergers se trouvent être dans cette situation, sont seuls qualifiés pour voir dans quelle mesure ils peuvent utiliser les renseignements de toutes natures que nous donnerons dans les chapitres à venir.

Oléiculture intensive :

Si l'on tient compte des diverses données suivantes :

— Jadis exportatrice d'olives vertes ou noires, la France ne produit actuellement que la moitié environ de ce quelle consomme.

— La perte des marchés extérieurs n'a pas été due à une infériorité de nos variétés mais uniquement à des raisons culturales et commerciales.

- Nos variétés valent les variétés étrangères. Certaines de celles-ci par ailleurs conviennent à notre climat et peuvent être introduites.

— Sur notre propre marché nos bonnes olives se vendent aussi bien que les variétés étrangères.

— Les procédés de culture moderne permettent des récoltes plus précoces, plus régulières, plus abondantes.

— L'olive de table ne peut être dans l'alimentation concurrencée par aucun autre fruit.

Nos olives françaises ne sont protégées par aucune législation et pourtant elles trouvent acheteurs aux mêmes prix que les fruits comparables venus de l'extérieur.

L'aide importante, apportée par l'Etat lors de la création ou la remise en état des vergers se rapportant à ce mode d'exploitation, permet d'effectuer au mieux, pour l'avenir de la production, les travaux coûteux des premières années :

Prime de plantation, pendant 15 ans et par arbre, pour variété de table pour une olivette de 25 arbres au moins et plantés à écartement normal : 400 fr. La première année cette prime est majorée de 200 fr. par arbre pour les oléiculteurs victimes du froid.

Prime d'entretien dite de *régénération* ou de greffage, pendant 10 ans et par arbre : 200 fr. La première année cette prime est majorée de 200 fr. pour les oléiculteurs victimes du froid.

Une subvention spéciale est prévue pour les olivettes de montagne. Celles-ci ne paraissent pas susceptibles d'une exploitation intensive comme nous l'envisageons ici.

Mais si l'on veut obtenir de l'olivier tout ce qu'on est en droit d'en attendre, il est absolument indispensable que les oléiculteurs modifient leurs méthodes de culture. Les slogans qui sont à la base, (certains datant de Virgile) et qui servent encore actuellement de conclusion à des articles de vulgarisation, sont périmés. Il n'est par exemple plus exact de dire que l'olivier ne produit qu'après 20 ans de plantation. Dans les sols qu'on peut lui réserver, sa mise à fruit doit avoir lieu après 4 ans, 5 ans de plantation si l'on tient compte de son comportement naturel.

C'est en fonction des acquisitions obtenues par la recherche et l'expérience oléicoles dans le monde durant ces trente à cinquante dernières années et dont les répercussions sur la production peuvent être primordiales, que nous traiterons successivement les principaux chapitres de la culture intensive.

Exigences climatiques et agrologiques de l'olivier.
Les problèmes de la remise en état des anciennes plantations.
Nature, origine, mise en place et greffage des plants.
Conduite en « Basse Tige Libre » et Taille (Plantations jeunes vergers à régénérer).
Travaux du sol et Fumure.
Maladies et parasites.

P. Renaud

LA CARENCE DE BORE
dans les vignobles français

[SUITE]

DEGATS

Les dégâts résultent d'abord de l'impossibilité d'établir des vignes productives dans les sols carencés sans recourir aux mesures correctives indispensables.

Dans les vignes jeunes, adultes ou âgées, dans lesquelles les symptômes de carence viennent à se manifester, la coulure et le rabougrissement sont des dommages qui vont généralement en croissant au cours des années successives. Les vignes cessent de produire, meurent, exigent d'être remplacées et les vides ne peuvent être comblés.

Dans l'ensemble des vignobles français établis dans des sols dont la constitution physique et la composition chimique sont favorables à la carence de bore, celle-ci pourrait encore s'étendre et s'aggraver et pour les raisons qui ont été données. Fort heureusement, le traitement est possible.

TRAITEMENTS

Les effets de la carence sont supprimés par des apports de bore comme cela a été constaté depuis longtemps chez plusieurs espèces cultivées. Tous les traitements ont pour objet l'introduction du bore dans la plante.

Apports dans le sol. — Ils se sont montrés les plus efficaces jusqu'ici ; ils mettent généralement en œuvre *le borax* ($B_4O_7Na_2\,10\,H_2O$), un des sels de soude de l'acide borique contenant 11,5 p. 100 de B environ ; c'est un sel blanc, relativement peu soluble dans l'eau (4,6 p. 100 à 10°, contenant 17,2 p. 100 d'eau.

L'industrie livre également, sans le nom de « Boracine » un produit technique, impur, renfermant en outre, d'autres constituants minéraux (argile, etc...), mais plus riche en Bore (14,1 p. 100).

Les apports sont effectués comme ceux des matières fertilisantes ; le borax doit être enfoui ; faute d'être recouvert, il peut devenir inefficace dans les terres en pente en raison de son entraînement partiel par ruissellement.

L'enfouissement au pal d'une solution saturée, reste le plus efficace des modes d'emploi.

Les apports de Borax se sont montrés actifs, jusqu'ici, lorsqu'ils étaient effectués de la fin de l'automne au mois de mars, pendant le repos de la végétation ; mais leur action reste étroitement soumise au régime des pluies et les applications tardives peuvent rester sans effet.

Les quantités à apporter, calculées en Borax, varient de 60 à 80 kilos/hectare. 40 kilos se sont montrés insuffisants. Des apports excessifs sont toxiques. Les apports de Boracine doivent être diminués de 25 p. 100 (60 kilos/hectare).

Les effets sur les vignes carencés de doses non toxiques, appliquées avant l'hiver et légèrement enfouies, apparaissent généralement au cours du cycle végétal suivant. Ils peuvent être spectaculaires sur les souches encore vigoureuses qui n'extériorisent plus de coulure, ni de taches sur les feuilles. Par contre, si l'on voit les exemplaires très déteriorés et très faibles, tirer un certain bénéfice du traitement, il ne s'ensuit nullement qu'ils reprennent sur le champ une très grande vigueur ni qu'ils cessent de montrer des symptômes : la désorganisation du système radiculire et la médiocre vascularisation des parties vivaces sont à peu près sans remède.

La périodicité du traitement ne peut pas être précisée ; mais en raison du risque de brûlures, il est recommandable de ne pas répéter le traitement et d'attendre la réapparition des symptômes.

Ces réserves sont de nature à condamner l'emploi systématique des engrais au borax, c'est-à-drie l'association de ce mélange avec des matières fertilisantes ordinaires. Si le mélange est pauvre en borax, il n'agit pas, et s'il est riche, il peut brûler au cours de la répétition des apports lorsqu'ils sont rapprochés.

La fertilisation proprement dite des vignes carencées ne semble se justifier qu'après leur rétablissement, c'est-à-dire après disparition de la carence ; elle peut alors utilement consister dans l'apport, par hectare une année pour 4 ou 5, de 800 kilos de sulfate d'ammoniaque ou d'ammonitrate en mélange avec 800 kilos de sulfate de potasse, le mélange étant enfoui avant l'hiver, dans la cuvette ou le sillon de décavaillonnage.

Apports sur le feuillage. Ils consistent à effectuer des pulvérisations sur le feuillage ; on peut recourir à l'acide borique, qui est coûteux, ou au borax. Ce dernier est utilisé en solution aqueuse à 0,5 p. 100 ou en addition aux bouillies cupriques à la même dose.

Efficace, ce traitement est moins actif que les apports dans le sol ; dans la pratique il semble cependant présenter un intérêt dans plusieurs cas. On peut recourir à lui pour les vignes carencées, que l'on entreprend de relever, concurremment avec des apports dans le sol ; les traitements doivent alors commencer de bonne heure et se poursuivre, au nombre de 2 ou 3, jusqu'à la floraison en tenant compte des quantités de bore (calculées en borax) que l'on apporte ainsi et en évitant d'atteindre des apports totaux supérieurs à 100 kilos par hectare.

FIGURE 19. — Brûlures provoquées par le borate de soude

Il est sans doute possible de recourir également aux pulvérisations lorsque les symptômes viennent à se déclencher soudainement au voisinage de la floraison, comme c'est le cas sur les vignes vigoureuses ; il y a probablement là, par la répétition des traitements à court intervalle, un moyen de combattre la coulure.

Autres formes d'applications. — *Le badigeonnage des plaies de taille*, même effectué à l'époque propice, bien connue depuis que la chlorose est ainsi combattue, s'est montré inefficace, en raison peut-être des faibles quantités de bore ainsi apportées, car les solutions utilisées sont peu concentrées même à saturation (avec le borax).

L'inoculation d'une solution saturée par des plaies pratiquées sur le tronc en cours de végétation montre une action sectoriale ; ces effets limités qui doivent l'être également dans le temps, ainsi que les dommages que provoquent ces plaies, conduisent à écarter ce procédé.

En résumé si l'on ne peut actuellement prévoir toutes les particularités et toutes les conséquences des traitements de la carence de bore, il semble bien que la pratique viticole ne soit pas désarmée devant elle.

Toutefois, le petit nombre des expérences actuelles n'est pas pour exclure l'hypothèse d'échecs dans les traitements pour des raisons que l'avenir permettra probablement de préciser.

—•—

PHYTOTOXICITE

Les brûlures de bore sont connues depuis qu'il est fait, en Californie, usage d'eaux d'irrigation qui contiennent plus que la concentration nuisible (1,5 à 2 p. p. m.).

Elles ont donné lieu à plusieurs études sur diverses plantes cultivées (20) et, notamment sur vignes (21).

Depuis, des apports excessifs ou la répétition des traitements, ont permis de constater l'apparition des brûlures.

Les feuilles sont fortement révolutées (fig. 19) à contour arrondi ; les dents disparaissent ; elles présentent des nécroses noires sur les bords et sur le limbe en digitations entre les nervures

(20) Hansen C. J. The effect of Boron on deciduous fruit trees. *Blue Anchor* 22, 4. 1945.

(21) Eaton F. M. Deficiency, toxicity and accumulation of boron in plants. *Journ. Agric. Res. 68,6 :* 237. 277. 1944.

pouvant aller jusqu'à la perforation dans les cas graves. Les jeunes feuilles sont jaunes, en coupe, petites ; les extrémités sont fortement ramifiées, jaunâtres. Tout le feuillage peut être détruit : l'apparence est celle du cottis consécutif à la chlorose, mais sans jaunissement très marqué.

Les conséquences de cet accident peuvent naturellement être très graves ; elles sont à redouter lorsque les doses utilisées dépassent trop fortement les limites indiquées plus haut. Se sont ainsi montrés nuisibles, la répétition de l'apport de 100 k/ha de Borax au cours de deux années successives sur *Carignan*, et l'emploi de 120 k/ha de « Boracine ».

Dans les conditions de la pratique viticole, l'application dans le sol de petites quantités de matière (8 g. de borax par mètre carré) est souvent irrégulière en raison des difficultés de manipulation. Des exemplaires peuvent présenter des brûlures généralement bénignes.

Les limites de l'emploi de sels de soude de l'acide borique sont ainsi approximativement établies ; il est possible qu'à l'image de ce qui est observé chez les autres espèces, les porte-greffes, les hybrides producteurs-directs et les greffons se montrent inégalement sensibles ; il n'est pas très important d'approfondir.

—•—

CONCLUSION

L'exposé qui précède offre des lacunes que l'avenir permettra peut-être de supprimer. Mais il devrait permettre le diagnostic de la carence de bore, l'application correcte du traitement ainsi que la compréhension des faits les plus évidents.

Il ne s'agit pas d'un problème très important encore que, dans certaines régions viticoles, en Roussillon notamment, les producteurs aient pu retirer un profit assez considérable des applications de bore dans le sol. Mais, à travers lui, les questions relatives aux carences en général et, d'une manière encore plus générale, celles qui touchent à l'alimentation minérale de la vigne, ont été en quelque sorte réveillées. Le moins qu'on puisse dire c'est qu'il y a beaucoup à faire et que la nécessité d'entreprendre apparaît impérieusement dans les vignobles, assez nombreux qui sont établis en sols non calcaires et peu ou pas argileux dans lesquels, sans aucun doute, les problèmes de fertilisation se présentent sous un jour particulier.

Nous avons eu l'occasion de remercier certains de ceux qui nous ont aidés au cours de ce travail par leurs observations et leurs suggestions. En renouvelant ici ces remerciements, nous y ajoutons ceux que nous devons à M. VERGNES qui y a directement participé et, sur un autre plan, à *l'Institut national de la recherche agronomique* qui met à notre disposition les moyens nécessaires.

Jean BRANAS et Georges BERNON

L'activité viticole angevine :

LE REMEMBREMENT

Jusqu'à ce jour cinq communes ont été remembrées dans le département de Maine-et-Loire.

Un certain nombre de ces communes comprend des surfaces plantées en vignes, mais par crainte des difficultés nombreuses qui devaient se présenter, ces parcelles n'ont encore jamais été incluses dans le périmètre des opérations.

Mais le remembrement viticole devient alors à l'ordre du jour car deux Commissions Communales ont décidé récemment, à l'occasion du remembrement des terres de labour et sous réserve de modifications au régime actuel des plantations, d'inclure les parcelles de vignes dans le périmètre à remembrer.

I. — LE REMEMBREMENT DU VIGNOBLE ANGEVIN EST NECESSAIRE ET AVANTAGEUX

Des raisons d'ordre technique, économique, aussi bien que social, justifient cette affirmation.

1° *Nécessité technique :*

a) Le viticulteur a, plus que tout autre, exploitant, besoin de travailler rapidement.

La bonne culture de la vigne impose des interventions rapides : labours en sols ingrats qui doivent être exécutés juste au bon moment, sulfatages, traitements insecticides (vers de la grappe par exemple) pour lesquels 24 heures de retard peuvent avoir des conséquences désastreuses.

Que se passe-t-il lorsque cette nécessaire rapidité ne peut être respectée ?

Les parcelles les plus éloignées, les parcelles difficiles d'accès sont de moins en moins bien entretenues. Leur exploitation devenant de ce fait rapidement déficitaire, elles finissent par

être abandonnées, se recouvrent de broussailles et risquent d'être totalement perdues pour la viticulture et l'agriculture en général.

b) *La motorisation du vignoble qui se développe rapidement crée des conditions nouvelles d'exploitation :*

Le parc actuel des tracteurs et motoculteurs est en progression rapide :

	Trac. en service	*Motocul. en service*
au 31 12/53.....	2.879	1.115
au 31/12/54.....	3.807	1.160
au 31/12/55.....	5.073	1.242

Comme cela a été montré dans l'étude que nous avons réalisée dans le département, étude intitulée « La motorisation du vignoble en régions de polyculture », les exploitants viticoles ou mixtes se motorisent autant que les agriculteurs.

Les vignerons ont donc besoin de plus en plus :

— de parcelles à formes régulières et à plus longs rayages ;
— de parcelles d'accès plus faciles ;
— de chemins de circulation propres aux déplacements rapides des tracteurs et du matériel d'accompagnement.

Ainsi, sans le remembrement, la motorisation du vignoble risque de perdre toute efficience et risque même la paralysie totale au plus grand dommage de tous ceux qui, défavorisés au départ par une stucture dispersée, n'ont pas encore pu en bénéficier.

c) En région de polyculture enfin, où la vigne est disséminée parmi d'autres cultures, la non inclusion des vignes dans le périmètre à remembrer peut interdire complètement tout aménagement rationnel et léser ainsi l'ensemble des exploitants d'une commune.

2° *Nécessité économique :*

a) Remembrer, c'est diminuer le prix de revient sans nuire à la qualité. La diminution des prix de revient est aussi impérieuse pour le vigneron que pour l'agriculteur.

La plupart des moyens largement utilisés jusqu'à ce jour pour abaisser les coûts de production ont souvent eu des répercussions fâcheuses sur la qualité.

Parmi ceux qui procèdent d'une augmentation de rendement : le choix de terrains généreux, l'utilisation de porte-greffes vigoureux ou bien, parmi ceux qui procèdent d'une diminution des frais culturaux, citons encore l'utilisation d'hybrides producteurs-directs plus résistants.

Rien de tel n'est à craindre avec le remembrement qui, au contraire, peut devenir un facteur d'amélioration qualificative.

Dans la conjoncture actuelle, commet ne pas être séduit par ce moyen ?

Les vignerons ne doivent plus gaspiller leur temps en déplacements aux quatre coins de la commune ou sur quatres communes différentes comme nous en connaissons certains.

b) Remembrer, c'est assurer l'orientation des nouvelles plantations.

Dans notre région, et avec les conditions économiques actuelles, les nouvelles plantations se feront dans les sols à vocation viticole, assurant ainsi leur plein emploi en évitant que des parcelles magnifiquement situées n'aillent à la friche ou ne se transforment en maigres pâtures à moutons.

3° *Nécessité sociale :*

Enfin, le caractère social d'une telle mesure n'échappera à personne :

a) Encourager le remembrement, c'est favoriser la petite et moyenne exploitation viticole, ossature de notre viticulture.

En effet, en viticulture, encore plus qu'en agriculture générale, les petites et moyennes exploitations de type familial souffrent de leur étroitesse ; l'activité des différents membres ne s'exerçant, bien souvent, que sur quelques hectares seulement.

L'organisation rationnelle du travail, qui va permettre un regroupement parcellaire judicieux, doit transformer rapidement les exploitations marginales en unités économiquement viables, les mettant ainsi à l'abri des entreprises tentaculaires des exploitations plus favorisées.

b) Le vigneron a, d'autre part, besoin de se sentir aussi soutenu dans son travail que son voisin agriculteur.

Certes, les difficultés sont grandes. Mais ce doit être une raison de plus pour l'aider à les surmonter.

Humainement, les avantages du remembrement ne sauraient lui être refusés.

II. — CIRCONSTANCES FAVORABLES AU REMEMBREMENT

Le moment semble venu pour que des réalisations soient entreprises dans notre département car nous pouvons bénéficier d'un certain nombre de circonstances favorables.

Citons :

1° La conjoncture économique actuelle qui tend à ce que chaque sol reçoive une affectation culturale suivant sa vocation propre (programme de l'Institut des Vins de Consommation courante : arrachages avec indemnités, zones viticoles et zones de reconversion ; programme de l'Institut National des Appellations d'Origine : délimitation parcellaire très avancée de la plupart des A.O.C. de notre département).

2° *Le nombre restreint des cépages cultivés.*

Pour notre département trois cépages seulement se partagent environ 90 % du territoire viticole.

3° L'irrésistible poussée de la motorisation qui fait que les vignerons seront plus prêts à faire des concessions si celles-ci doivent leur permettre une accession plus facile à la culture mécanisée.

4° L'équipement rapide en Caves Coopératives (4 Caves en 5 ans) qui fera que le vigneron, fût-il d'Appellation d'Origine Contrôlée, sera moins attaché à la « barrique exceptionnelle » en provenance du « clos exceptionnel » qui pourra alors être changé plus facilement.

5° Et enfin les avantages du remembrement des terres de labour sont maintenant bien connus et suffisamment expérimentés.

Nul doute, en effet, que la pratique culturale dans les communes partiellement remembrées (c'est-à-dire avec vignes non incluses dans le remembrement), n'ait pas convaincu les exploitants des avantages précieux du remembrement pour que ceux-ci, les tous premiers, sentent la nécessité de rajouter le vignoble aux périmètres parfois achevés.

Il paraîtrait impossible de ne pas exploiter cet heureux concours de circonstances pour démarrer des opérations tout en essayant, par ailleurs, d'écarter certaines difficultés.

III. — UN MOYEN DE FACILITER LE REMEMBREMENT : LA PLANTATION ANTICIPÉE

Depuis le décret du 1er septembre 1953, l'article 89 du Code du vin, autorisant les plantations anticipées, a été abrogé.

Nous voyons là, et cela avec tous les vignerons qui ont déjà réfléchi au remembrement, une grave difficulté à toute redistribution rationnelle du vignoble.

Combien d'entre eux seraient prêts (en cas de désaccord entre échangistes) à abandonner facilement, au bout de 3 ans (retard de prise de possession fort raisonnable) s'ils étaient autorisés à planter dès la connaissance du plan définitif de répartition, une surface équivalente à l'ancienne parcelle qu'ils arracheraient trois ans plus tard.

Bien entendu, l'engagement d'arrachage devrait être pris devant le service de la Viticulture des Contributions Indirectes pour éviter éventuellement des contestations ultérieures.

Ainsi, la vigne devant disparître de la parcelle échangée, celle-ci n'est plus à considérer que du seul point de vue « sol ».

La difficulté majeure qui consiste à établir l'équivalence « Vigne » et cela tenu compte du cépage, du porte-greffe, de l'âge de la plantation, de ses conditions d'entretien... serait ainsi écartée.

Si une telle dérogation au régime actuel des plantations pouvait être obtenue, cela bien entendu pour les *seules* communes où

aurait été pris un Arrêté Préfectoral ordonnant le remembrement. nous pensons que cette amélioration primordiale pourrait s'étendre dans notre département, aux communes ayant les plus fortes densités viticoles, communes qui d'ailleurs en ont peut-être le besoin le plus urgent.

Ainsi, le vignoble pourrait prendre rapidement une structure neuve par une replantation rationnelle avec un écartement constant des alignements déterminés, des accès facilités.

En même temps, s'accélérerait l'amélioration qualitative par un encépagement de choix établi dans les meilleurs terroirs, affectés alors à leur véritable vocation.

CONCLUSIONS

Considéré sous ces divers aspects, le remembrement viticole est donc un moyen puissant de rationaliser la viticulture.

A ce titre, les Organisations professionnelles viticoles et les Services administratifs intéressés : Génie Rural, Services Agricoles, Institut National des Appellations d'Origine, Institut des Vins de Consommation Courante, doivent conjuguer leurs efforts pour en faciliter la mise en œuvre rapide et en généraliser les bienfaits limités à l'heure actuelle à notre connaissance, à quelques communes de la Marne et du Bas-Rhin.

L. BOURDIER,
Ingénieur des Services Agricoles,
Chargé de la Viticulture.

QUESTIONS DIVERSES

VIII^me^ Démonstration de Motoviticulture et d'équipement viticole

MONTPELLIER, les 11, 12 et 13 OCTOBRE 1956

Faisant maintenant traditionnellement partie de la Foire internationale de la Vigne et du Vin, les Journées de Motoviticulture organisées sous l'égide de l'Institut Technique du Vin avec la collaboration de l'Ecole nationale d'Agriculture et du Génie Rural, viennent de se dérouler pour la huitième fois au Domaine de Lavalette à Montpellier.

Cette année cependant, ces Journées ont eu une orientation différente des précédentes où seul le matériel vigneron était présenté au travail. Les projets d'aménagement par l'irrigation de la région du Bas-Rhône et du Languedoc et les terribles gelées de février qui ont

anéanti le vignoble à l'Est immédiat de Montpellier (zone dont Lavalette fait partie) ont poussé les organisateurs à présenter au cours de ces démonstrations, non seulement le *matériel vigneron,* mais encore le matériel nécessaire pour effectuer les *cultures de remplacement,* surtout le maïs.

Par ailleurs un effort tout particulier a été réalisé pour montrer les moyens modernes de réfection et d'entretien des chemins d'intérêt agricole, dont le bon état conditionne essentiellement la réussite de la motorisation.

Enfin nous essayons toujours d'orienter la construction vers *la qualité* ; dans cet esprit, cette année, nous avons mis l'accent sur les risques de contact du fer et autres métaux avec les moûts et les vins au cours des manipulations.

Commencées le 11 octobre, à 9 h. 30, par des Conférences sur la confection et l'amélioration des chemins d'intérêt agricole, ces journées furent inaugurées sur le terrain, à Lavalette, le même jour, à 15 h., par M. Vivant, préfet de l'Hérault, représentant M. Dulin, Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, empêché, qui avait délégué M. Lajotte, de son ministère, chef des Services Viticoles, en présence de M. Bène, sénateur, président du Conseil Général de l'Hérault ; M. Péridier, sénateur ; MM. Jean Léon, Meynier, Azéma, conseillers généraux ; M. Talureau, inspecteur général du Génie rural ; le Colonel Le Gouvello de la Porte, commandant la Subdivision militaire ; M. Reboul, représentant le Maire de Montpellier ; M. Philippe Lamour, président-directeur général de la Compagnie nationale d'aménagement du Bas-Rhône et du Languedoc ; M. Marsais, professeur honoraire à l'Institut national agronomique ; M. Claude Lyon, représentant le Centre national de Machinisme agricole d'Antony ; MM. Sénécal, président du Syndicat national des importateurs de matériel agricole ; Goury, président du Syndicat national des constructeurs de véhicules agricoles, etc...

Ces personnalités ont été accueillies par M. Roze, président et François Romieu, vice-président de l'Institut Technique du Vin ; M. l'Inspecteur général Buchet, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; les Commissaires généraux, MM. Sènes et Causse, vice-présidents de la Foire, et M. Pélissier, régisseur du Domaine de Lavalette.

Nous avons également remarqué parmi les visiteurs : MM. Servière, Amphoux, Dussine, de l'Institut Technique du Vin ; M. Orizet, de l'Institut national des Appellations d'origine ; M. Gouy, secrétaire générale du Syndicat des Marchands réparateurs ; M. Daubresse, secrétaire général du Syndicat des Constructeurs de véhicules agricoles ; M. Jalby, président du Syndicat régional des Marchands réparateurs ; M. Deymié, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées ; M. Peyrière, directeur des Services Agricoles ; M. Prioton, conservateur des Eaux et Forêts ; M. Fribourg, Commissaire général ; M. Baquet, attaché au Cabinet du Préfet de l'Hérault ; M. Bervillé, inspecteur de la Protection des Végétaux ; M. Flanzy, directeur de la Station œnologique de Narbonne ; MM. Delmas, Limasset, Nègre, professeurs ; MM. Bernon, Dulac, maîtres de conférences ; M. Rolet, directeur des Etudes à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; M. Mignotte, chef de travaux à

l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon ; M. Jocteur, ingénieur du Génie rural ; M. Chatain, ingénieur des Travaux ruraux ; M. Salles, ingénieur des Services agricoles ; M. Granier, maire d'Aspères ; M. Arbellot, du Centre du Nickel ; M. Crespy, de la Société Péchiney ; M. Descombie, de la Société Saint-Gobain ; M. Cordonnier, chargé de recherches viticoles ; M. Girardin ; M. Maze-Sencier, directeur de la STAIR ; MM. Blandinières et Bouillot, de la Shell, Audice d'Esso, etc...

De nombreux représentants de la Presse nationale et régionale d'information spécialiée, ainsi que la Radiodiffusion, étaient également présents.

A. — LE MATÉRIEL VIGNERON

Au point de vue matériel vigneron proprement dit, on dénombrait peu de véritables « machines nouvelles », fait tout à fait normal, car on entre maintenant dans la période de la construction en série et des améliorations de détail qui est d'ailleurs la plus intéressante pour l'utilisateur. Rares sont donc les nouveautés, mais nous pouvons noter un certain nombre de tendances méritant d'être soulignées.

Les tracteurs à chenilles se divisent en deux catégories bien distinctes : ceux de 25 CV équipés de chenilles classiques et ceux de 10-15 CV. dont les possibilités se rapprochent de celles des motoculteurs.

Les tracteurs à chenilles puissants n'ont pas changé d'aspect, mais les constructeurs français ont mis maintenant en œuvre toutes les techniques les plus modernes de la mécanique générale automobile et de la sidérurgie. Les tracteurs vignerons à chenilles français doivent donner toute satisfaction à la clientèle qui malgré certains déboires passés leur reste fidèle. Ces tracteurs, étroits, profilés, maniables, adhérents, puissants et tassant peu le sol, répondent parfaitement aux travaux de culture des grosses propriétés qui peuvent les compléter avec des appareils de traitement ou de transport. Les commandes en ont été encore importantes.

Les petits tracteurs à chenilles seraient très répandus si leur nombre n'était pas limité. En effet, peu de constructeurs français se sont vraiment intéressés à ce problème. Les importations anglaises ou allemandes sont insuffisantes. Ces tracteurs de faible puissance sont adaptés aux moyennes et petites propriétés (ou considérés comme tracteurs de complément) ils doivent donc faire tous les travaux et en particulier les transports. Les constructeurs étrangers ont adopté des chenilles articulées sur blocs de caoutchouc, leurs possibilités routières sont à la rigueur acceptables. Nous préférons pour notre part l'adjonction de roues à pneumatiques à l'extérieur des chenilles, système adopté par les constructeurs français.

Le vignoble demeure le terrain d'élection des tracteurs à chenilles : leur vente dans le reste du pays est réduite. La France étant le pays du vin par excellence, on aimerait que les industries françaises prennent une part prépondérante dans la fabrication de tels modèles,

recherchés par tous les pays viticoles du monde, mais hélas nous n'en sommes pas encore là.

Les tracteurs à roues, plus polyvalents, plus aptes aux transports, pouvant être utilisés plus facilement dans les exploitations mixtes (agricole-viticole) sont bien davantage demandés.

Les caractéristiques recherchées pour ces tracteurs sont : une puissance de l'ordre de 20 CV, une largeur hors tout de 1 m. maximum, un équilibre parfait grâce à un centre de gravité bas et bien étudié, une garde au sol réduite mais suffisante (25 à 30 cm.) un blocage de différentiel d'autant plus utile que le tracteur est étroit, une fixation des outils rapide avec relevage puissant à la verticale, la possibilité d'y fixer des outils agricoles.

Nous voyons maintenant tous les grands constructeurs français et étrangers présenter des versions vraiment vigneronnes de leurs modèles et non comme il y a quelques années des adaptatations quelquefois hâtives et incommodes. Les constructeurs allemands et anglais semblent s'intéresser de près à ce problème et nos constructeurs devront faire preuve de vigilance car la concurrence s'annonce sévère.

La création du nouveau carburant agricole a stimulé la construction des *moteurs Diesel*, et ils sont de plus en plus nombreux, même pour des puissances de l'ordre de 10 CV adaptées au petit tracteur et au motoculteur.

Des améliorations peu visibles, mais certaines, ont été réalisées pour la *liaison tracteur outil* ; les relevages hydrauliques à la verticale sont généralisés et les charrues ont des réglages plus simples et un attelage plus rapide.

Les motoculteurs, qui sont la solution pour la motorisation des petites propriétés, voient leur succès continuer et dépasser les prévisions les plus optimistes. Les améliorations sont tangibles dans le sens du confort du conducteur et de la facilité de conduite. La transformation en *mototracteur* est particulièrement heureuse à ce point de vue. Les attelages des outils se perfectionnent et sur certains modèles on assure la direction au cours du travail en agissant directement sur l'outil lui-même. La polyvalence est assurée et ces appareils peuvent remplacer entièrement le cheval. On note la même tendance pour l'équipement en Diesel.

Le matériel de culture évolue peu : charrues à socs et versoirs et charrues à disques continuent à garder leurs partisans. Les décavaillonneuses automatiques, dont nous avions vu de nombreux prototypes les années précédentes, semblent marquer le pas, leur amortissement paraissant difficile.

Par contre les outils commandés : houes rotatives et fraises se généralisent et presque tous les constructeurs présentent des modèles qui ne diffèrent que par la forme des pièces travaillantes. Il est vraisemblable qu'une étude réfléchie des profils de lames conduise non seulement à une amélioration du travail agricole, mais encore à une réduction de la puissance nécessaire. C'est là une question très intéressante à fouiller pour l'avenir.

Matériel de traitement. — L'évolution porte plus sur les bâtis que sur les principes mêmes de la pulvérisation, elle tend vers une augmentation de rendement ; on se rend compte que la rapidité du traitement fait automatiquement avec un seul homme conduisant l'appareil est un des principaux facteurs d'efficacité. Les appareils motorisés se répandent de plus en plus ; ils sont automoteurs pour les grosses propriétés, ils sont portatifs à dos pour les petites. Les appareils automoteurs à grande possibilité (traitant trois, quatre et cinq rangées) arrivent à protéger 40 ou 50 hectares dans une longue journée de travail ; étant conçus spécialement pour les traitements, ils sont d'utilisation logique et facile, laissant libre le tracteur pour les autres travaux (binages, transports ou travaux agricoles) ; ils sont parfois polyvalents (poudreurs et pulvérisateurs), équipés de phares ils peuvent assurer une partie de traitement avant la levée du jour, moment particulièrement favorable.

Pour la propriété moyenne, on se contente d'un appareil porté ou tracté dont la pompe est entraînée par la prise de mouvement du tracteur ; certains des avantages ci-dessus n'existent plus, mais ce système a pour lui l'économie d'achats.

L'appareil à dos à moteur paraît cher, mais son utilisation n'est pas comparable à son frère à commande manuelle ; en effet, son rendement est beaucoup plus considérable, la pulvérisation plus fine permet une économie, il est en même temps poudreur et sulfateur.

Enfin on a vu apparaître de nouveaux procédés de pulvérisation, aérosols, brouillard huileux, nébulisation, etc...

Un jour viendra sans doute où la pulvérisation beaucoup plus fine d'un produit non évaporable, à tension superficielle basse, à mouillabilité élevée, permettra une réduction considérable de la quantité de liquide. On parle déjà de remplacer l'eau par des huiles et de se protéger avec 15 à 25 litres par hectare. Ces nuages peuvent être obtenus par la pulvérisation pneumatique, mais aussi par la vaporisation, par l'injection dans de la vapeur, par détente de gaz d'échappement ou d'un gaz liquéfié. Les expériences sont nombreuses.

(à suivre)

P. Dellenbach et R. Lacombe,
Commissaires généraux.

Le mouvement des vins en Novembre 1956

(en hl.)

—

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	412.748	néant
	(V.C.C.).	2 980 988	1.864.555
Depuis le début de la campagne 1956-57.		**10.927 440**	**7.154.328**
Dans la période correspondante 1955-56		12 049 496	6.134.607
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	317.541	néant
	(V.C.C.).	3.760.499	146.884
Depuis le début de la campagne 1956-57.		**12.379.129**	**641.408**
Dans la période correspondante 1955-56.		12.446.838	306.224
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours		**12.755.943**	**4.735.219**
Campagne précédente.		11.995.503	3.798.978

BULLETIN COMMERCIAL

—

MÉTROPOLE. — Aude. — Lézignan-Corbières (20), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (21), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (19), Vins de pays : insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : Récolte 1955 : Alger 11 à 13°, 415 à 425 ; Oran 12 à 13°9, 420 à 430 ; 14° et plus, 435 et plus. Récolte 1956 : Alger 11 à 14°, 395 à 405 ; Oran 12 à 13°9, 400 à 410 ; 14° et plus, 410 et plus. Vins rosés : 15 fr. de plus par degré. Vins blancs : 30 fr. de plus par degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22), 9 à 11°, 320 à 330 ; 12 à 12°5, 325 à 345. C. S., 325.

Var. — Brignoles (24), insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — Alger (24) Récolte 1955 : insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1956 : 1er choix : Rouges 10 à 10°5, 330 ; 11 à 11°5, 325 à 340. Hauts-Côteaux 12°, 370. Rosés et Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Mostaganem (24) : Récolte 1956, Rouges, 325 à 335 ; Rosés, 345 à 335.

Oran (24) : 330 à 335.

Montpellier. — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	13	11	6	13	9	17	13	8	6	11	7	4	9	3	P	6	3	«	5	0	«
ANGERS	13	9	P	12	8	2	13	8	«	10	6	3	9	0	2	5	3	«	5	3	«
COGNAC	13	6	«	14	8	«	14	8	«	14	3	«	14	2	«	5	6	«	7	3	«
BORDEAUX	15	6	«	14	6	«	14	6	«	15	4	«	13	4	«	6	4	«	7	—1	«
TOURS	12	8	P	13	7	«	15	5	«	11	3	«	9	4	«	7	2	«	6	9	P
NEVERS	13	6	«	15	8	«	16	4	«	15	5	P	11	0	3	6	4	P	6	- 1	1
AGEN	9	3	«	14	5	«	16	3	«	15	3	«	9	0	«	8	5	«	5	2	«
CLERMONT-FERRAND	15	5	«	16	7	«	15	5	«	15	3	P	12	3	2	9	4	2	5	1	2
MONTELIMAR	13	6	«	17	5	«	13	8	«	12	5	P	10	2	4	10	6	«	9	4	«
TOULOUSE	11	8	«	15	10	«	15	7	«	14	6	«	11	2	«	11	4	P	5	3	P
CARCASSONNE	10	10	«	15	11	«	14	10	«	15	3	6	14	3	«	11	2	«	7	4	«
PERPIGNAN	12	7	P	15	5	«	16	4	«	17	5	P	16	6	«	14	2	«	12		«
MONTPELLIER	10	9	«	16	9	«	16	9	«	14	12	P	14	3	P	14	1	«	11	4	«
REIMS	11	10	1	13	9	P	14	4	«	11	0	«	6	5	8	7	4	P	5	9	P
STRASBOURG	12	5	«	11	4	«	13	0	«	10	— 2	«	6	0	«	1	0	3	2	1	P
DIJON	11	3	«	13	3	«	14	—1	«	12	1	«	5	0	3	5	4	1	6	2	1
LYON	14	7	«	15	10	«	14	5	«	14	2	«	9	2	2	8	4	2	6	2	P
GRENOBLE	12	—1	«	18	4	«	12	—3	«	10	—3	«	9	1	2	8	0	«	5	3	P
MARSEILLE	14	8	«	17	8	«	16	8	«	14	9	«	16	3	3	12	1	«	10	0	«
NICE	15	9	«	15	6	«	16	7	«	15	9	«	14	6	«	13	5	«	12	7	2
AJACCIO	13	5	P	17	4	«	15	3	«	16	-	«	16	2	«	13	2	1	15	5	«
.....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«

TABLE DES AUTEURS

A

ARCHINARD (P.) — Matériel simple pour le chauffage des vendanges, p. 31. — Quelques idées non encore expérimentées sur l'amélioration possible et probable de la qualité des vins dans quelques cas particuliers par des procédés basés sur l'emploi de la chaleur, p. 148. — Pratique du chauffage de la vendange effectué à la fois sur des cuves entières, p. 177.

B

G. B. — Décès de M. Edouard Vermorel, p. 349 — Nécrologie : M. Eugène Dubois ; Mme Duclert, p. 355 — Distinction : M. Paul Margaït, p. 355.

BAUDEL (J.). — Technique et reconstitution des vignes gelées, p. 117.

BERNON (G.). — La carence de bore dans les vignobles français, p. 259, 334, 356, 388. 414.

BIRON (M.). — Coulure 1956 dans le Bélabessis, p. 40.

BOURDIER (L.). — Le Remembrement, p. 419.

BOURNIER (A.). — Alerte au Termite lucifuge, p. 384.

BRANAS (J.). — La récente conférence de l'O. I. V. relative à la dégénérescence infectieuse, p. 3. — La production viticole, les cadres et les prix, p. 25 — La Conférence de Vérone, p. 26. — Le Congrès des producteurs de raisins de table, p. 85. — B. A. Samarakis, p. 87. — Replantation après gelée d'hiver, p. 113. — Encore les hybrides, p. 115. — La récolte, p. 171. — Carence de Bore, p. 173. — Les Muscats, p. 173. — La production des raisins de table pour le marché intérieur, p. 201. — Chez les pépiniéristes, p. 233. — La carence de Bore dans les vignobles français, p. 259, 384, 356, 388, 414. — La « maladie » du 22 A, p. 289. — La « maladie » du Chardonnay et les épidémies de flavescence, p. 319. — La potasse, la magnésie et le 44-53 M., p. 356. — La consommation des vins d'hybrides producteurs directs et la mortalité par alcoolisme et cirrhose du foie, p. 375. — La récolte, la gelée, l'arrachage, p. 403.

C

CORDONNIER (R.). — Quelques aspects de la technologie du jus de raisin, p. 70.

D

E. D. — Le Congrès de la F A. V., p. 53. — L'écoulement de la récolte, p. 210.

DARRIGRAND (P.). — Les cépages des Pyrénées-Orientales et leur synonymie, p. 245, 271.

DELLENBACH (P.). — VIIIme Démonstration de motoviticulture et d'équipement viticole, p. 423.

DURQUETY (M.). — Au sujet des anomalies morphologiques et pigmentaires chez *Vitis vinifera* L., p. 11. — Les cépages des Pyrénées-Orientales et leur synonymie, p. 245, 271.

F

FOUILLAND (G.). — Misère paysanne chiffrée, p. 134. — Libres propos sur les estimations de récolte en vin, p. 251.

FRANCOT (P.). — Sur le titre d'œnologue, p. 151. — Résultats récents d'observations et d'expérimentation dans la lutte contre le Rougeot parasitaire *Brenner* en Champagne, p. 178, 326.

G

GUEORGIEV (I.) et Coll. — De l'effet d'un produit enzymatique de *Botrytis cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin, p. 211, 327.

J

JELASKA (M.). — La récente ampélographie de l'U. R. S. S., p. 7, 37.

L

LACOMBE (R.). — Caractéristiques spéciales du tracteur vigneron, p. 143. — VIIme

Démonstration de motoviticulture et d'équipement viticole, p. 423.

M

MALBRUNOT (P.). — Résultats récents d'observations et d'expérimentation dans la lutte contre le Rougeot parasitaire *Brenner* en Champagne, p. 178, 326.
MARICHAL (M.). — Caractérisation des vins issus d'hybrides producteurs directs par chromotographie simplifiée, p. 88.
MARSOLAT (R.). — Quand le vigneron devient arboriculteur, p. 100.
MONTAGNE (R.). — Au sujet d'un voyage à la Compagnie Massey-Harris Ferguson, p. 308.

N

NADEAU (P.). — Exemple de motorisation intégrale, p. 174.
NEGRE (E.). — Œnologie, p. 41. — La législation et la voix du consommateur, p. 249.

P

PRAX (A.). — Du rôle des Contributions Indirectes dans les opérations de Crédit Agricole, p. 134. — Acheteurs d'engrais, attention ! p. 311. — Viticulteurs, Négociants, surveillez vos coupages, p. 395.

R

RAYNAUD (L.). — Vignes gelées, Remembrement et Motorisation, p. 278.
RENAUD (P.). — A propos d'une indemnisation en oléiculture, p. 13. — La culture de l'olivier en « basse tige libre », p. 408.
ROCHE (R.). — Une méthode de fumure de la vigne, p. 297.
ROY (Baron P. le). — Discours prononcé aux obsèques de M. B. A. Samarakis, p. 123.

T

TRUHAUT (R.). — Les risques d'action cancérigène des substances étrangères ajoutées en vue d'améliorer les qualités organoleptiques des aliments, p. 125.

V

VALAT (Cl.). — La Roussanne, p. 92.
V. C. — Propos d'un Sophiste, p. 343.

.....

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES

A

Acheteurs. — Voir *Engrais.*
Aliments. — Les risques d'action cancérigène des substances étrangères ajoutées en vue d'améliorer les qualités organoleptiques des aliments, p. 125.
Ampélographie. — La récente ampélographie de l'U. R. S. S., p. 7, 37.
Anomalies. — Au sujet des anomalies morphologiques et pigmentaires chez *Vitis vinifera* L., p. 11.
Arboriculteur. — Voir *Vigneron.*
Arrachage. — La récolte, la gelée, l'arrachage, p. 403.

B

Bore. — Carence de Bore, p. 173. — La carence de Bore dans les vignobles français, p. 259, 334, 356, 388, 414.

C

Cadre. — La production viticole, les cadres et les prix, p. 25.
Cépages. — Les cépages des Pyrénées-Orientales et leur synonymie, p. 245, 271.
Chaleur. — Quelques idées non encore expérimentées sur l'amélioration possible et probable de la qualité des vins dans quelques cas particuliers par des procédés basés sur l'emploi de la chaleur, p. 148.

Chauffage. — Matériel simple pour le chauffage des vendanges, p. 31. — Pratique du chauffage de la vendange effectué à la fois sur des cuves entières, p. 177.
Chardonnay. — Voir *Maladie.*
Conférence. — La conférence de Vérone, p. 26.
Congrès. — Le Congrès de la F. A. V., p. 53. — Le Congrès des producteurs de raisins de table, p. 86.
Contributions. — Du rôle des Contributions Indirectes dans les opérations de Crédit viticole, p. 134.
Coulure. — Coulure 1956 dans le Bélabessis, p. 40.

D

Décès. — Décès de M. Edouard Vermorel, p. 349.
Dégénérescence. — La récente conférence de l'O. I. V. relative à la dégénérescence infectieuse, p. 3.
Discours. — Discours prononcé aux obsèques de M. B. A. Samarakis, p. 123.
Distinction, p. 355.

E

Ecoles. — Ecole d'Agriculture de Valabre, p. 82. — Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, p. 83. — Ecole Régionale d'Agriculture d'Arras, p. 158. — Ecole Régionale de Viticulture de Beaune, p. 158. — Ecole « Charlemagne » à Carcassonne, p. 159. — Ecole d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot, p. 159. — Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 396.
Engrais — Acheteurs d'engrais, attention !, p. 311.

F

Fumure. — Une méthode de fumure de la vigne, p. 297.

G

Gelée. — Replantation après gelée d'hiver, p. 113. — Technique et reconstitution des vignes gelées, p. 117. — Vignes gelées, p. 278. — La récolte, la gelée, l'arrachage, p. 403.

H

Hybrides. — Caractérisation des vins issus d'hybrides producteurs directs par chromatographie simplifiée, p. 88. — Encore les hybrides, p. 115 — La consommation de vins d'hybrides producteurs directs et la mortalité par l'alcoolisme et cirrhose du foie, p. 375.

I

Informations. — Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, p. 20. — Congrès International des Jus de fruits de Stuttgart, p. 20. — F. N. P. A., p. 46. — Attribution du titre d'œnologue, p. 46. — Journée fruitière à Cabannes, p. 47. — Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, p. 47. — F. E. N. A. V. I. N. O., p. 82. — VIII^me^ Démonstration de Motoviticulture et d'Equipement Viticole, p. 137. — Fédération Française des Stations Uvales, p. 139. — Journées du Riz 1956, p. 157. — Stocks à fin août, p. 189. — Cour de techniciens de l'alimentation des animaux domestiques, p. 189. — Arrachage des vignes, p. 226. — Créanciers privilégiés, p. 226. — Les tocks, p. 253. — VIII^me^ Démonstration de Motoviticulture, p. 253. — Diplôme d'œnologue, p. 282. — Cours d'œnologie, p. 282. — Station Œnologique de Bordeaux, p. 282. — Carburants, p. 366. — Approvisionnement en bois et plants de vigne, p. 366. — Marché-Exposition des vins de Fleurie, p. 367. — La Foire Internationale de la Vigne et du Vin a décerné ses prix, p. 367. — Récolte des quatre départements gros producteurs, p. 396. — Comité Interprofessionnel des Vins Côtes de Provence, p. 397.
Institut. — L'Institut des Hautes Etudes de Droit rural reprend ses cours, p. 160.

J

Jus. — Quelques aspects de la technologie du jus de raisin, p. 70.

L

Législation. — La législation et la voix du consommateur, p. 249.

M

Machinisme. — Caractéristiques spéciales du tracteur vigneron, p. 143.

Maladie. — La « maladie » du 22 A, p. 289. — La « maladie » du Chardonnay et les épidémies de flavescence, p. 319.

Magnésie. — La potasse, la magnésie et le 44-53 M, p. 351.

Marché. — La production des raisins de table pour le marché intérieur, p. 201.

Maturation. — De l'effet d'un produit enzymatique de *Botrytis cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin, p. 211, 237.

Misère. — Misère paysanne chiffrée, p. 134.

Mortalité. — Voir *Hybrides.*

Motorisation. — Exemple de motorisation intégrale, p. 174. — Remembrement et motorisation, p. 278.

Motoviticulture. — VIII^me^ Démonstration de motoviticulture et d'équipement viticole, p. 423.

Mouvement. — Le mouvement des vins en ai 1956, p. 21 ; en juin, p. 81 ; en juillet, p. 141 ; en août, p. 229 ; en septembre, p. 36 ; en octobre, p. 371 ; en novembre, p. 428

Muscats. — Les Muscats, p. 171

N

Nécrologie. — B. A. Samarakis, p. 87. — M. Eugène Dubois ; M^me^ Duclert, p. 355.

Négociants. — Voir *Viticulteurs.*

O

Oléiculture. — A props d'une indemnisation en oléiculture, p. 13.

Oliviers. — Primes à la reconstitution des vergers d'oliviers, p. 361. — La culture de l'olivier en « basse tige libre », p. 408.

Œnologie, p. 151.

Œnologue. — Sur le titre d'Œnologue, p. 151.

P

Partie officielle. — Bénéfices agricoles, p. 22. — Distillation obligatoire, p. 49. — Conditions de production et de paiement des alcools de cidre ou de poiré pour la campagne 1955-56. Blocage à la propriété de certains vins, p. 139. — Commerce des raisins de table. Reconstitution des olivaies sinistrées. Indemnités d'arrachage volontaire de vignes et application de l'abattement de 10 %, p. 161. — Prestation d'alcool vinique. Décret du 29 août, relatif à la définition contrôlée Muscat de Rivesaltes, p. 190. — Traitement des vins. Decret tendant à accorder une aide aux viticulteurs victimes des gelées, p. 227. — Conditions d'attribution du label V. D. Q. S. aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Haut Comtat ». Autorisation de certaines plantations de vignes, p. 255. — Décret du 27 sept. 1956. Sucrage des moûts. Bénéfices agricoles. Prix de certains vins. Décret du 9 oct. 1956, p. 282. — Prix des pommes à cidre et des poires à poiré de la récolte 1956. Conditions de production et de paiement des alcools de pommes et de poires, des alcools de cidres et de poirés pour la campagne 1956-57, p. 312. — Autorisation de certaines plantations de vignes. Prix des semences de céréales de la récolte 1956, p. 345. — Décret du 12 nov. 1956, concernant les appellations contrôlées « Fleurie » et « Moulin-à-Vent ». — Décret du 19 nov. 1956, relatif à la distillation prévisionnelle d'une partie des vins de la récolte 1956. Prix d'achat pour la campagne 1956-1957 des alcools d'origine vinicole, p. 368. Durée de validité des tickets essence et pétrole. — Aide aux viticulteurs sinistrés pendant l'année 1955-56. — Riz Paddy, p. 399.

Pépiniéristes. — Chez les pépiniéristes, p. 233.

Prix. — Voir *Production.*

Producteurs. — Le Congrès des Producteurs de raisins de table, p. 85.

Production. — La production viticole et les prix, p. 25.

Propos. — Propos d'un Sophiste, p. 343. — Libres propos sur les estimations de récolte en vin, p. 251.

Q

Questions diverses. — Le Code rural, p. 19. — O. I. V. VIII^me^ Congrès International de la Vigne et du Vin, p. 43. 78, 108, 153, 220, 302.

R

Récolte. — La récolte, p. 171. — L'écoulement de la récolte, p. 210. — La récolte, la gelée, l'arrachage, p. 403.

Remembrement, p. 419.

Riz. — Riz Paddy. Voir *Partie officielle*

Rougeot. — Résultats récents d'observations et d'expérimentations dans la lutte contre le Rougeot parasitaire *Brenner* en Champagne, p. 178, 326.

Roussanne. — La Roussanne, p. 92.

T

Technologie. — Voir *Jus.*
Tracteur. — Caractéristiques spéciales du tracteur vigneron, p. 143.

V

Vignes. — Technique et reconstitution des vignes gelées, p. 117.
Vigneron. — Quand le vigneron devient arboriculteur, p. 100.
Vignobles. — Voir *Bore.*
Viticulteurs. — Viticulteurs, Négociants, surveillez vos coupages, p. 395.
Voyage. — Au sujet d'un voyage à la Compagnie Massey-Harris Ferguson, p. 308.

Vous qui ne pouvez rester à la terre... — Devenez : *Moniteur agricole.*

Pour cela, — une formation spéciale vous est nécessaire ; un diplôme peut vous être demandé.

Vous trouverez l'un et l'autre au Centre de formation de Moniteurs Agricoles fondé par l'Union des Organisations Agricoles du Sud-Est, 1, rue Chambonnet, à Lyon (Tél. Franklin 53-16), qui ouvre chaque année *au début de janvier.*

Le Centre de Formation de Moniteurs Agricoles de l'Union du Sud-Est est installé dans une propriété : « Les Clairs-Monts », à Beaumont-Monteux (Drôme), (12 km au Nord de Valence).

La durée des études est de 12 mois, dont deux mois de stage en été dans une exploitation agricole et un Organisme professionnel agricole. Un congé de 10 jours est prévu à Pâques, un mois en été.

—•—

BIBLIOGRAPHIE

Les Explosifs au service de l'Agriculture, par J. COTTENET, Technicien en explosif. — Un volume de 104 pages, 13 × 21, 71 figures. Franco : 460 francs. — Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6me). C.C.P. Paris 209-39.

L'auteur qui utilise depuis plus de vingt ans l'explosif, donne toutes indications nécessaires sur le matériel et opérations à effectuer pour obtenir les résultats cherchés. Ces indications sont complétées par de nombreuses illustrations qui rendent l'emploi de l'explosif simple et pratique pour tous ceux qui cherchent à augmenter la production de leur exploitation.

BIBLIOGRAPHIE

LE PARTICULIER, 21, boulevard Montmartre, Paris (IIme). C. C. P. Paris 716-302. No 100, décembre 1956 :

SAVEZ-VOUS LIRE UN BILAN ? — Les dernières dispositions sur les taxes automobiles et le rationnement de l'essence — Des études sur les dernières modifications des Assurances Sociales Agricoles, les avantages offerts par la loi sur les dommages de guerre.

■

CUISINE ET VINS DE FRANCE, 94, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris (VIIIme) : *LE TEMPS DES REVEILLONS.* — Fidèle à sa mission de grande revue gourmande du foyer, *Cuisine et Vins de France* propose, dans son numéro de décembre, trois menus « Réveillon »...

Les rubriques habituelles se trouvent dans ce numéro : le journal du Convive Grincheux, c'est-à-dire Robert J. Courtine, et la chronique du Joyeux Convive. Sans compter encore le spirituel dialogue entre François et Berthe Amunategui, le couple gourmand qui discute à propos de vins. De ces vins dont le Docteur Eylaud, dans une septième consultation, traite par rapport à notre santé, tandis que Pierre Bréjoux poursuit son étude des vins des Côtes-du-Rhône par ce seigneur qu'est le Châteauneuf-du-Pape...

Les gourmands qui ne connaissent pas encore *Cuisine et Vins de France* peuvent se procurer le numéro du mois en cours chez tous les marchands de journaux (120 francs) ou demander, à titre de spécimen, un numéro ancien en se recommandant de notre journal.

PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe Élite - 1er choix **SOMMIÈRES** (Gard) Tél. 72

TAUPES Vous les prendrez toutes Plus de 100 par jour.

Ecrire à L. LEGAL, cultivateur, ex-taupier à Landéa (I.-et-V.) qui vous donnera tous renseignements utiles. Timb. réponse.

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

VITICULTEURS !

Pour Améliorer Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

M'ANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

●

Tél. : 9-34 AVIGNON

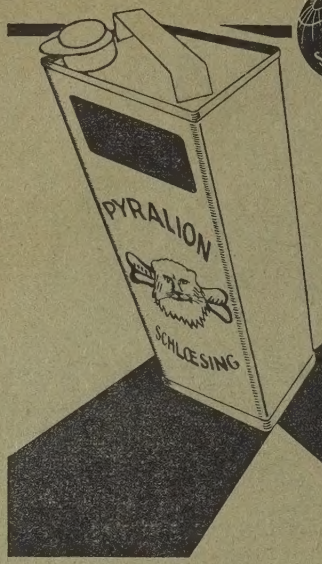
Quand vous écrivez à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône



USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides

je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.